



Polpettone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 6
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

600 g di carne di manzo macinata

100 g di carne di vitello macinata

1 carota

4 CM di semola di grano duro

1 CM di pane grattugiato

1 uovo

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di erba cipollina

1 mazzetto di prezzemolo

1 CM di capperi

2 CT di sale

pepe

maggiorana

rosmarino

Lavare la carota, pelarla e grattugarla. Sbattere l'uovo. Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio. Tritare finemente la cipolla e schiacciare lo spicchio d'aglio. Lavare l'erba cipollina e il prezzemolo. Staccare le foglioline di prezzemolo e tritarle finemente.

Amalgamare accuratamente tutti gli ingredienti per il polpettone e condire bene. Dare al polpettone la forma di una pagnotta allungata, adagiarlo nello stampo in porcellana precedentemente unto e lisciarne la superficie spennellandola con un po' d'acqua.

6 CM di pane grattugiato

2½ CM di olio d'oliva

Mescolare bene il pane grattugiato con l'olio e distribuirlo uniformemente sul polpettone, premendo leggermente. Trasferire lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Calore sopra/sotto umido 200 °C per 1 Ore





Accessori

Griglia

Stampo in porcellana 1/2 GN, altezza 65 mm

